

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

En España 6 pesetas por un semestre,
10 en el extranjero y Ultramar.
No se admiten más clases de sellos que
os de correo de España.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, NUM. 7.

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscripcion y correspondencia di-
rigirse al Administrador del periódico
Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios con-
vencionales.

AÑO IX.

Sábado 20 de Febrero de 1886.

NÚM. 849

EL MERCADO DE CETTE

En nuestro puerto ha reinado durante el mes de Enero último un movimiento extraordinario, producido en primer término por la importacion de vinos. De Mallorca, Tarragona, Barcelona, Alicante, Valencia, Beniraró, Cádiz y Huelva, han arribado muchos barcos conduciendo fuertes cantidades de caldos; así es, que según las notas oficiales que acabo de ver, en el mes de Enero han entrado en esta plaza 277.718 hectólitros de vinos de España, recibiendo además en el indicado período otros 48.921 hectólitros de Italia, y 23.624 de diversos países; formando, por consiguiente, un total de 350.263 hectólitros. Esta cifra demuestra de un modo elocuente la grandísima importancia que bajo el punto de vista del negocio de vinos, reviste la plaza de Cete, pues á ella solo arriba cerca de la mitad del caldo que se importa en Francia.

En los días que van transcurridos del mes de Febrero la importacion ha decrecido, pero á pesar de esto sigue siendo considerable. Muchos de los cargamentos que arriban solo son de tránsito, dirigiéndose á Narbona, Beziers, y otros mercados del Mediodía.

Los negocios están muy encalmados por los precios exajerados que pretenden los tenedores, dándose el fenómeno de que el vino se consigue aquí menos caro que en los centros de produccion de España; pero aun así resulta, como he dicho, bastante excesiva la cotizacion corriente de esta plaza.

La calidad deja, por desgracia, bastante que desear; para encontrar una buena partida es preciso examinar antes otras muchas. De este modo me explico que los vinos de primera clase sostengan bien sus precios, á pesar del mucho caldo que hoy tenemos en Cete.

Repito que las ventas se hacen con poquísima actividad; 200 pipas de vino muy bueno de Alicante se han pagado el otro día de 49 á 50 francos hectólitro y 400 hectólitros de Grecia, vino sin enyesar y de 11 grados cubiertos, se han colocado á 46 francos.

Los tenedores de clases defectuosas se presentan muy dispuestos a vender, pero los compradores desean hagan alguna concesion, no dudando que si la hacen se reanimará este importante mercado.—X.

RENDIMIENTOS DE LA VID (1).

II.

De la vid y de sus variedades

más explotadas en esta comarca.

Si la plantacion de la vid es de suma utilidad en los puntos en que su fruto sea precoz, según el dicho de Caton: *Vinea est prima, si vino multo est*; en los terrenos que no sean apropiados para ninguno otro, y en que los productos de aquella excedan á los gastos, su cultivo es una necesidad. Teniendo en cuenta la

primera razon, y precisando á ello la segunda, se ven muchos terrenos, entre los cuales se encuentra el nuestro, cubiertos de este arbusto, auxiliados además por el clima, por la situacion, por la variedad del mismo más apropiada para su mejor vegetacion y por el cultivo.

La viña vegeta en todos los terrenos, pero la duracion de su vida, y la clase y cantidad de su fruto son muy diferentes en cada uno de ellos. Las tierras sueltas y ligeras, hondas y porosas, deben preferirse á las tierras fuertes, por cuanto reúnen las condiciones de fondo y permeabilidad que permiten extenderse las raíces, penetrar el agua, sin retenerla con exceso, y meteorizarse con más facilidad; las tierras de arcilla dura deben siempre proscríbise, pues en ella es tan corta la vida de la cepa, que llega á perderse antes de fructificar; lo mismo decimos de las de arenas.

Los terrenos húmedos y pantanosos tampoco son idóneos, por cuanto la planta que llega á criarse en ellos, lo hace en mucho tiempo y con bastante trabajo, concluyendo por enfermar y perecer.

Finalmente, la tierra en que se hubiere ya cultivado la viña, no se plantará nuevamente hasta que hayan transcurrido algunos años.

El clima que requiere la vid es el templado, por necesitar de la influencia del calórico para el desarrollo en su fruto del principio azucarado, á cuyas expensas se forma el alcohol; así que en el Norte ó terrenos frios, no puede adquirir un grado suficiente de madurez, y su jugo acuoso y agrio produce vino flojo y ácido.

La situacion de la viña influye igualmente en la cantidad y calidad de su fruto; las situadas en llano ó ladera de poca pendiente, son más precoces que las plantadas en cerros ó laderas de mucha inclinacion, pero estas sazonan antes y mejor el fruto, produciendo un jugo más denso y azucarado, por lo que dijeron ya los antiguos que *Bacchus amat colles*.

La exposicion al Mediodía es más conveniente que la del Norte; en los valles se desarrollan cepas más vigorosas y de fruto abundante, pero retrasan y nunca completan su madurez, hallándose pre-dispuesto á podrirse; el jugo que contiene es muy acuoso y de poco azúcar.

Esto mismo sucede á los viños próximos á los rios y arroyos, especialmente si se hallan en la cuenca ó vega de ellos, pues el rocío y las nieblas tan frecuentes en dichos puntos les son sumamente perjudiciales; su fruto, si no se pudre por completo, es tan blando que si no se le asoia á otro que abunde en azúcar, el vino que resulta es muy inferior y no puede conservarse.

Otras circunstancias tanto ó más esenciales que las enumeradas, debe tener en cuenta el agricultor que pretenda establecer un plantio. Tales son: la eleccion de la vid que mejor se acomode al terreno cuya plantacion se intente, por cuanto la misma variedad no dá en todos ellos uvas en igual cantidad y de la misma calidad; y la clase de vino que de ella

se trate elaborar, procurando sea el más apreciado por el comercio, y por lo mismo de mejor salida.

Variedades de la vid.

Numerosas son las variedades que de este arbusto se conocen, y cuya descripcion se halla en muchas obras de viticultura, siendo las más importantes las procedentes de la especie *viti-vinifera* ó viñ comun; su estudio es de la mayor utilidad para el agricultor, que necesita hacer una acertada eleccion de ellas para acomodarlas al clima, al terreno y al objeto que se proponga, teniendo en cuenta las notables diferencias que entre sus frutos existen, ya en cuanto á la época de su madurez, como á su fertilidad, riqueza sacarina, intensidad de color, y otra porcion de circunstancias de gran valor, para que reúna los elementos necesarios á la más perfecta elaboracion del vino con las cualidades apetecidas por el comercio.

Y como las vides que producen vinos de mejor calidad suelen ser las menos fértiles, de aquí la conveniencia de asociar otras de mayor rendimiento, cultivando dos, tres ó más variedades que maduren á la vez, con objeto de equilibrar los componentes del mosto. Las que en esta zona cultivamos los propietarios, ya por ser más apropiadas á nuestro suelo, y ya tambien porque dan mas pingües productos, son las conocidas con los nombres de tinto propiamente dicho y tinto aragonés. La primera produce más cantidad de mosto y de más aroma y color que la aragonés, pero el producto de esta es generalmente más precóz, más rico en azúcar, y su cultivo se acomoda mejor á los diversos terrenos, produciendo la mezcla de ambos mejores vinos, que elaborados independientemente los de cada variedad citada. Así venimos observando desde hace años que, reconocido el mosto de uva tinto y el de uva aragonés en el pesa-mosto, excede el de esta última en uno, dos y hasta en tres grados al de la primera. Igualmente elaborado solo el mosto de uva tinto nos dá vino más aspero de más aroma y color, pero de difícil conservacion. Si á la mezcla de ambos se adiciona alguna, aunque pequeña porcion de uva blanca (lairen ó jaen), el vino será aun de mejor calidad.

En nuestros diversos pagos de vid hemos procurado reunir las dos clases de tinto, si bien el propiamente tal en menor escala, atendiendo á que son muy pocos los terrenos adecuados para su provechosa vegetacion.

En la eleccion de variedades no debe el cosechero abandonar las costumbres de la localidad, pero siguiendo la ley del progreso no ha de renunciar á la pretension de aclimatar otras que considere le puedan dar buenos resultados, haciendo ensayos en pequeña escala, pues del mismo modo que pudiera verse burlado en sus cálculos, acaso logre introducir un gran adelanto en su país.

I. G. F.

La Torre (Toledo) 12 de Febrero 1886.

(Se continuará.)

PROYECTO

PARA LA CREACION DE UNA ESCUELA DE MOLINERÍA EN MARSELLA.

El consejo de administracion de la Cámara sindical de fabricantes de harinas y sémolas de Marsella, ha tratado de discutir el proyecto de crear una Escuela de Molinería en Marsella bajo las bases expuestas en una Memoria presentada por el iniciador del proyecto M. Ferre-Lagrange.

Hé aquí en qué términos se ha expresado M. Ferre-Lagrange al dar lectura de su trabajo.

Señores:

Entre las industrias que más han contribuido para engrandecer la actividad comercial é industrial de Marsella, ocupa el primer lugar la fabricacion de harinas.

La posicion excepcional de Marsella, considerada bajo el triple punto de vista de la llegada de los trigos, del utensilio con que cuenta para su trasformacion y la facilidad en las expediciones de los productos fabricados, condiciones son que han contribuido poderosamente á hacer de Marsella, uno de los centros de Francia más importantes en esta rama de la industria nacional.

Estas consideraciones nos ponen en el caso de sentir la falta de una Escuela de Molinería que reúna y propague todo lo que la ciencia y la experiencia enseñen como de utilidad general en este punto, que tiene por objeto uno de los agentes principales para la vida de la sociedad, la alimentacion del hombre.

Existe aquí un vacío, y para llenarle hacemos llamamiento á todos los que tengan interés en ver creada una institucion de este género.

Las naciones vecinas nos han precedido; hace algun tiempo en este camino, marchando así al frente del progreso, es decir, hácia la mayor suma de la prosperidad pública; en Paris y Lyon van á fundarse tambien escuelas de molinería, y lejos de permanecer nosotros indiferentes á este movimiento, sea pues Marsella la primera que imite el ejemplo de otros países en tan importante asunto.

Pero no basta enunciar el propósito de la creacion de una Escuela de Molinería, ni decir que sea bueno y fértil en resultados, es preciso, además, demostrar lo que es y lo que debería ser y cuales los medios que harian la realizacion del proyecto, facil y sencilla.

I.

En la gran familia de los molineros y fabricantes de harinas y sémolas, ¿quién á pesar de su experiencia, podrá afirmar que conoce todos los manantiales de detalles de al primer materia que forma como el alimento de su industria y poseer todos los secretos del arte tan infinito, y poder combinar todas las variedades del trigo, á fin de obtener á más bajo precio, los mejores productos? ¿Cuántos no se han utilizado, á fin de experimentar por medio de combinaciones, cuáles serian los mejores resultados?

Por grande que sea el esfuerzo indivi-

(1) Véase el núm. 846.

dual con sus conocimientos especiales, por fecunda que sea la inteligencia y la actividad de sus medios de acción, no hay tiempo bastante, sin embargo, para que una sola persona pueda estudiar y hacer experimentos, mucho menos cuando los negocios y obligaciones llaman también nuestra atención hacia otro punto. El esfuerzo colectivo es el que produce el poder.

Y en la clase también numerosa de obreros y operarios de las fábricas, ¿cuántos no estarán dispuestos a secundar al dueño en el manejo regular de los aparatos, con el fin de obtener en mejores condiciones y con más economía los productos?

No debemos insistir más sobre esta tesis. Puede afirmarse, en la seguridad de no ser desmentidos por nadie, que una escuela donde cada uno viniese a traer el fruto de sus observaciones, aprovechándose a la vez de las lecciones que suministra la experiencia de todos, donde el obrero podría familiarizarse con el manejo de las herramientas y aparato bajo una autorizada dirección, sería el fundamento que suprimiría o al menos atenuaría los inconvenientes que hemos expuesto.

II.

Una escuela de molinería en Marsella, donde la producción de las sémolas ocupa el primer lugar, debe comprender dos fábricas completamente distintas: una para la fabricación de harina, otra para la fabricación de sémola. En dichas fábricas se enseñaría la práctica y el mecanismo que contribuye a realizar la fabricación; en las mismas podrían hacerse los ensayos de los utensilios que se inventan en molinería, y en fin, la escuela haría todo lo que el esfuerzo individual no puede realizar.

Al lado de la enseñanza práctica más generalmente en uso para el obrero, queremos también la enseñanza teórica y el conocimiento de todos los ramos de las ciencias que tengan relación con el comercio o industria de la fabricación de harinas. En la escuela se harían también experimentos sobre la panificación, análisis de harinas y otros que se fijarían por los industriales sobre el valor de los productos de su industria o de su comercio.

En cuanto a nosotros, podemos afirmar que no conocemos a nadie en el numeroso grupo de fabricantes, que desee oponerse con su indiferencia a la realización de una obra de interés general, y preciso es confesarlo, nunca se ha presentado momento tan oportuno para realizar el progreso que tenemos delante de nosotros como en la época actual, en la que se está operando una transformación completa en los aparatos y utensilios de molinería, ahora que el cilindro ha venido a sustituir a la piedra.

III.

¿Cuáles son los medios de realizar este proyecto? Venimos en lo que nos concierne, a traer el concurso de que podemos disponer, es decir, terreno y fuerza motora. Faltará edificar las fábricas y después constituir la escuela. Dos cuestiones se presentan desde luego para este objeto; en qué condiciones y con qué recursos ha de llevarse a cabo el proyecto.

La solución definitiva de estas cuestiones no nos corresponde y nos vamos a limitar a la indicación de cuáles son nuestras ideas respecto a este asunto.

Los planos serían sacados a concurso sobre los datos que suministrase una comisión especial nombrada al efecto, después de lo cual la construcción del plano elegido, se confiaría al contratista que ofreciera mejores garantías y mayores economías. No cabe duda que en vista de

la competencia que existe entre los contratistas, habíamos de tener quien se interesase, aun a costa de algún sacrificio, por llevar a feliz término la construcción de una Escuela molinera.

La construcción de la escuela se haría ya con la ayuda de concursos asalariados y también con asistencia de los gratuitos, que, estamos seguros no nos faltaría.

Se solicitaría y se obtendría la declaración de utilidad pública de esta escuela, y como consecuencia de esto, se obtendría también ciertamente una subvención oficial, ya del Ayuntamiento, del departamento o del Estado.

Un periódico mensual, órgano de la escuela, publicaría todos los datos más interesantes acerca del objeto que nos proponemos, y los experimentos varios que se hicieran; en una palabra, propagaría el conocimiento de todo cuanto fuese de utilidad para la industria.

IV.

Aun nos queda por examinar otro punto de importancia, los recursos o procedimiento financiero necesario para llegar a constituir y mantener la escuela bajo las bases que acabamos de indicar.

Muchas y variadas son las combinaciones que pudieran hacerse en este sentido, pero nos vamos a limitar a exponer el medio que nos parece más fácil de realizar.

El capital que bastaría para subvenir a las adquisiciones necesarias y para la construcción, así como para constituir fondos para los primeros entretenimientos de la escuela, nos parece suficiente fijarle en la cantidad de 800.000 francos de los cuales, 600.000 serían el capital-inmóvil, y el numerario, los doscientos mil restantes.

Estas cifras son más que suficientes y superiores a las previsiones más pesimistas, y merced a cálculos más precisos, podría disminuir dicha cantidad en notable proporción.

Este capital sería realizable por la creación 1.600 acciones a interés de 500 francos cada una. Los suscriptores no estarían obligados a entregar más, a título de primera entrega, que la cuarta parte del importe de la suscripción, y este solo ingreso bastaría para hacer frente a las primeras necesidades.

Después de construídas las fábricas y funcionando ya la escuela, en lugar de recurrir a cobrar las tres cuartas partes restantes, ó una de ellas, se vería de hacer frente a los gastos de inmovilización y otros, por medio de emisiones de obligaciones, con la doble garantía hipotecaria del inmueble, y pecuniaria de los suscriptores de las acciones.

¿Cuáles serían los ingresos de la escuela? Bajo este punto de vista, séanos permitido asegurar la esperanza del mejor resultado.

La escuela tendría a su disposición los productos de la molienda, que constituirían un ingreso de importancia y remunerador de los capitales empleados.

Así pues, la escuela, ¿no ofrecería, en efecto, todas las garantías deseables, bajo el punto de vista de la calidad y del rendimiento de los productos? No es temerario, pues, afirmar que cada año habría posibilidad de consagrar cierta cantidad de los ingresos, para destinarla a la cuenta de amortización. No hay que perder, tampoco, de vista, que la mano de obra podría obtenerse en condiciones excepcionales y ventajosas.

Uno de los objetos de la escuela sería el de instruir a los obreros en su oficio, quienes después de un examen competente, se les entregaría un título que acreditara sus conocimientos, y también su valer en esta materia, por lo cual serían siempre buscados y obtendrían los primeros puestos en las fábricas.

V.

Todas estas consideraciones nos conducen a quedar sentada esta conclusión: La creación de una escuela de molinería en Marsella es necesaria, bajo el punto de vista de los servicios que reportaría.

Los medios de realizar su creación, son los más sencillos, y la escuela, una vez constituida, quedaría asegurada su existencia, no solamente sin sacrificios, sino también con provecho para los que hubieren contribuido a fundar esta institución de interés público.

Este proyecto fué acogido con favor por el Consejo. Puesto a discusión, fueron examinados todos y cada uno de los puntos más principales de la cuestión, a los cuales se llevaron nuevas luces por los asistentes a la reunión.

El Consejo estima que obtendrá fácilmente para esta institución, en razón al interés de primer orden que representa, el patronato de la Cámara sindical, y el de los numerosos interesados del comercio de granos.

Todos manifestaron hallarse satisfechos de la iniciativa tomada por Mr. Ferre-Legrance, y por el Consejo de administración de la Cámara sindical de fabricantes de harinas y sémolas de Marsella.

NOTICIAS

El termómetro ha subido de un modo notable en los últimos días, disfrutándose en todas nuestras comarcas de un tiempo primaveral, el cual después de las últimas lluvias no podrá menos de adelantar mucho la vegetación.

Leemos en *La Union Mercantil*, de Málaga:

«Debemos dar la voz de alerta sobre lo que ocurre en esta plaza mercantil, con algunos pedidos de vinos y pasas, que desde varios puntos de Francia suelen hacer personas desconocidas que se titulan comerciantes y usan en sus correspondencias membretes con direcciones equivocadas o falsas.

Generalmente se limitan a pedir por valor de doscientos ó trescientos francos pretestando que quieren pobrar la buena calidad del género ó se proponen hacer algún ensayo, y como se trata de pequeñas partidas no inspiran desconfianza y tampoco se piden informes.

Después no hay medio de que sea atendido el giro y ni siquiera contestan a las cartas.

Lo mejor en estos casos es solicitar autorizadas referencias para no ser víctima de una estafa.»

Recientemente han celebrado una reunión varios propietarios en casa del señor Bavo, con objeto de fundar una Sociedad de viticultura que se encargue de defender los intereses de los vinicultores españoles y de favorecer la exportación por todos los medios posibles.

En la citada reunión, a la que asistieron los Sres. Marques de Mudela, Povés, Maisonave (D. Juan), Rivas (D. Cipriano), Cepeda, Marato, Perez Moreno, marqués de Riscal, Garralva y Carrasco, se nombró una comisión para que sin levantar mano redacte los estatutos y reglamentos por que se ha de regir la Asociación, y una circular invitando a los cosecheros españoles a que les ayuden en la utilísima empresa que van a acometer.

En la nueva colonia del Congo se ha montado una fábrica de aguardiente de ananas que proporciona un alcohol delicioso que recuerda el sabor de la *char-treuse verde*.

La Asociación general de Agricultura

de Málaga ha acordado dirigirse a los Consejos de Agricultura, Industria y Comercio de Córdoba y Sevilla, interesándose para que determinen lo conducente a extirpar los focos de langosta que se hallan en estado de canuto.

Las crecidas del Ebro han ocasionado bastantes daños en algunos pueblos ribereños de Navarra.

El crémor, llamado por los químicos *bitartrato potásico*, existe disuelto en el zumo de la uva y en el vino; que es el mismo zumo ó mosto después de cocido ó fermentado.

Todo el mundo conoce el crémor más ó menos refinado, blanco y de aspecto parecido a la sal común, que, teniendo un sabor ácido particular, se vende en las boticas como refrescante y aun purgante, según la dosis mayor ó menor; pero lo que muchos ignoran es que dicha sustancia sea procedente de la uva, y que en unión con el espíritu de vino ó alcohol, constituye la base fundamental de los diferentes tipos de vinos característicos de cada región. Así, por ejemplo, mientras en algunos puntos de las provincias vascongadas, y otros países del Norte, donde la uva madura mal, se cosecha en vez de vino un *chacoli* tan flojo y exajeradamente ácido, que algunas veces no se puede beber porque contiene un exceso de crémor y muy poco alcohol; en Alicante, Tarragona, Andalucía y otras regiones meridionales, donde los ardientes rayos del sol son causa de que los mostos salgan muy azucarados, encontramos los fuertes vinos del Priorato, Montilla y Jerez, cuya acidez apenas es perceptible al paladar, porque contienen poco crémor y mucho espíritu. Entre estos dos extremos encontramos todos los grados de la escala; es decir, vinos más ó menos ácidos, según la cantidad mayor ó menor de crémor que contengan, prescindiendo de algunos otros ácidos menos importantes distintos del crémor, que siempre acompañan al vino y de los cuales no nos queremos ocupar ahora.

La exportación de vinos por el puerto de Tarragona ha decrecido algún tanto. El día 16 del mes actual se expidieron 177 bocoyes para Marsella y 17 pipas y 4 cuartas para Liverpool.

La recaudación de aduanas durante Enero próximo pasado, ascendió en la península é islas Baleares a 10.188.101 pesetas, ó sean 929.334 menos que en igual mes del año 1885.

La provincia de mayor recaudación fué la de Barcelona (pesetas 2.486.101); en segundo lugar figura la de Valencia (1.061.864 pesetas); después la de Guipúzcoa (970.285 pesetas); luego la de Alicante (741.450 pesetas), y la última Orense, que recaudó sólo 95 pesetas.

De *La Derecha*, de Zaragoza:

«Hemos oído asegurar que tan pronto como regrese de Madrid el concejal y presidente de la Exposición, Sr. Escosura, celebrará el jurado del certamen una reunión para dar por terminados sus trabajos y hacer públicas las calificaciones y premios. Se cree que este acto tendrá lugar a fines de la semana próxima.»

Por creerlo altamente importante para los ganaderos, debemos decir que las malas condiciones higiénicas de los corrales, son causa de que las ovejas contraigan la enfermedad llamada *morrina*; que se manifiesta en la pezuña empezando por una pequeña úlcera en la parte interior, que se agranda hasta formar una llaga dilatada. Para la curación se emplea el sulfato de cobre ó la manteca de antimonio, que por sus propiedades cáusticas, facilitan la cicatrización de la herida, pero en muchos casos es preciso

cortar la parte dañada ó careada; y luego aplicar los mencionados remedios.

La primera precaucion que debe tomarse con los ganados invadidos de la enfermedad, es aislarlos á fin de impedir que se contagien los restantes. Para la curacion puede emplearse un medio sencillo. Se hacen hervir durante media hora en cinco cuartillos de agua una libra de sal comun y otra de tabaco, agregando luego otros diez cuartillos de agua. Este liquido se aplica sobre el lomo y demás partes invadidas en la res, y con ello se destruyen los parásitos que constituyen la enfermedad; pero como quedan los huevecillos no destruidos por el liquido, y su incubacion dura catorce dias, es preciso repetir la operacion á los quince dias. Las ovejas libres de sarna comen con más apetito, engordan mucho y crían mejor lana.

La curacion no debe efectuarse cuando la oveja esté en cría; porque podría esta perjudicarse si absorbiera el liquido, que, como es sabido, contiene la sal de mercurio que es muy venenosa.

Mr. Guineí ha dado á conocer hace algun tiempo á la Sociedad agrícola de Orán, un nuevo procedimiento para mejorar la calidad de los vinos y asegurar su conservacion. Se reduce á someter los vinos á un frio intenso que se produce artificialmente en unos cilindros, haciendo en ellos el vacío con la máquina neumática. El vino se coloca en estos cilindros; á los dos meses de terminada la fermentacion se hace el vacío, y el agua que contiene se congela, y cuando esto sucede se le da salida.

A las veinticuatro horas de hecho el enfriamiento, el liquido adquiere su limpidez y brillantez, y su aroma aumenta extraordinariamente. El frio destruye todos los fermentos organizados que se precipitan con las materias albuminoides é insolubles que están en suspension, con lo cual se previenen completamente las alteraciones sucesivas.

Los cristales que se forman contienen agua exclusivamente, y retirándolos al salir el vino de los cilindros, puede tambien elevarse su fuerza alcohólica.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

CAUDETE (Albacete) 16 de Febrero.

Muy señor mío: En esta poblacion la temperatura se ha elevado despues de la última nieve, siendo el tiempo benigno para los sembrados y para los trabajos que se practican.

Cuando en muchas regiones de España, los obreros del campo carecen de trabajo, en Caudete, Almansa, Yecla y Villena, ganan los trabajadores del campo excesivos jornales, no bastando los braceros que hay para atender á las labores propias de la estacion que atravesamos.

Los vinos de la última cosecha están casi extraídos para el embarque, exceptuando unos 7.000 decálitros que quedan al cosechero D. F. B. que son vinos propios para mesa por su limpieza, buen gusto y fuerza alcohólica.

Las plantaciones de vides aumentan mucho. La poda de los plantíos está bastante adelantada en este término. Los sembrados frondosos. El tiempo tierno, aire norte.—Un suscriptor.

ALCAZAR DE SAN JUAN (Ciudad-Real) 17 de Febrero.

Despues de nuestra última solo podemos decir á Vd. que los vinos tintos han sido en esta bastante solicitados en el mes de Enero pasado, á los precios de 21 á 23,75 rs. arroba, notándose algo de flojedad en los compradores en el presente mes, pero no por eso aflojan en sus pretensiones los pocos tenedores del buen tinto que queda; blanco hay mucho en buenas condiciones la mayor parte, y hay deseos de vender, pero no á tan bajo precio como algun comprador ha ofrecido, ó sea 10 rs. arroba; de 16 en adelante no sería en concepto nuestro muy difícil ob-

tener buenas partidas, por mas que hay quien no pierde las esperanzas de vender á 20 rs. su vino blanco.

Herencia ha concluido de vender sus vinos tintos aceptables al precio de 20 reales; lo que queda parece no reunir por hoy todos los requisitos que la exportacion exige; en blancos sucede lo que en ésta, no hay precio por falta de compradores.

Los cereales encalmados y en baja, no se hacen más operaciones que las del consumo local á los tipos de 50 rs. el candel del 84 y de 44 á 46 la del 85; gaja, sobre 40; centeno, á 32, y cebada, de 28 á 30.

Despues de unos dias crudos, muy crudos, con vientos del Norte helado, tuvimos una poquita nieve que se deshizo en el mismo dia, sin casi humedecer el terreno; despues ha llovido algo, quedando unos dias primaverales con tendencia á lluvia.

La siembra hasta ahora no ha tenido contratiempo alguno; así es que aunque pequeña, promete más, mucho más, que los años anteriores en esta época. Si los meses de Abril y Mayo fueran tan buenos como los que llevamos pasados relativamente, la cosecha de cereales y la no menos importante de uvas puede decirse estaba asegurada.

Se han hecho muchas plantaciones de vid por todas las clases de la sociedad. Es cuantas noticias pueden darle por hoy sus afmos. s. s. q. s. m.—S. de T.

VILLANUEVA DE LA JARA (Cuenca) 18 de Febrero.

Los campos los tenemos grandes, muy desarrollados para el tiempo en que estamos, pero con mucho temor de que no lleguen á recogerse por la gran cantidad de langosta que esperan los labradores salga por haber aovado en este término y los inmediatos; plaga que no se ha conocido apenas en este país. Sin embargo de lo alarmados que están los propietarios se está vendiendo el candel, á 47 y 48 rs. la fanega; cebada no hay ni aún para el consumo.

En la vendimia hice un ensayo con trullo y me han pagado la arroba á 31 reales, y en cambio lo de tinaja, que es como se elabora en esta localidad, se está vendiendo algun carro para Cuenca, á 18 rs., y para el consumo de la localidad. Los compradores en grande escala, que son los que tienen sus bodegas en Valencia, no aparecen por aquí, por más que esta clase gusta mucho por su fuerza alcohólica, que en su mayor parte pasa de 14°, por su finura de color y su clase superior. Estas condiciones reúnen los vinos que se elaboran con esmero.—J. O.

BARCELONA 17 de Febrero.

La demanda en general tiende á aumentar en esta plaza, y buena falta hace que los negocios se reanimen.

En vinos no falta movimiento, pero no todo el que corresponde á los pedidos que se reciben, debido á lo reducida que queda en nuestras comarcas la existencia de buenas clases y á las pretensiones de sus dueños.

Los caldos preparados para embarque siguen cotizándose á 39 y 40 duros la pipa para la Isla de Cuba, y de 45 á 47 para el Rio de la Plata, con casco á bordo.

El aguardiente de caña es objeto de regular demanda en Cuba, por cuyo motivo los precios han mejorado. Así me lo participan de aquella isla. Los de industria mantienen aquí con firmeza los precios de 63 3/4 duros para el belga, 65 1/2 para el austriaco, y de 66 á 70 para el alemán, todos por los 516 litros con casco en almacén.

En aceites nada ocurre de particular, escaseando los de Andalucía; los de Tortosa se cotizan á 19 1/2 duros, las primeras clases y 17 1/2 los medianos, y los de Lérida y Mallorca, de 18 á 18 3/4.

Ni en trigos ni en harinas hay que registrar la menor variacion; aquellos si son de Castilla se venden de 16,25 á 17 pesetas los 54,800 litros, y si son de Sevilla y Aragon, de 16,50 á 16,75 y 15 pesetas respectivamente.—M. P.

URRUÑUELA (Rioja) 18 de Febrero.

El estado de estos sembrados es regular; no así el viñedo por causas que ya sabemos todos. De vinos de la presente cosecha sin ninguna operacion en este pueblo. En Nájera me consta se ha ajustado alguna pequeña partida á 10 rs. cántara para el consumo local, pero estos vinos se encabezarán con otros de más color.

Aquí pocos son los braceros que se contratan para el laboreo de las viñas, y lo propio sucede en toda esta antes rica comarca, y el que lo hace ó tiene suerte de ajustarse, que así puede decirse, su jornal no excede de 6 á 7 rs. diarios hasta San Juan.

Este pueblo menos mal, pues se da trabajo en un ramal de carretera que pasa por ésta de Nájera á Cenicero, gracias á los incansables desvelos de los señores don Lorenzo Codes, D. Pedro Uzquiano y el ex-alcalde D. Alberto Saenz Santa María, vecino de ésta, y los dos primeros de Logroño y Madrid. Dichos señores no han perdonado sacrificio alguno hasta ver logrado su propósito. Este pueblo queda agradecido y no olvidará el favor que recibe por tan oportunísima obra, pues de no haber tenido este recurso el jornalero, no hubiera podido comer en este calamitoso año.—A. R.

ALMENDRALEJO (Badajoz) 17 de Febrero.

Nada puedo añadir á lo dicho en mi última correspondencia, pues todo sigue lo mismo.

Esto no obsta para que anote á continuacion los precios corrientes en este mercado.

Trigo fino rubio, á 41 rs. la fanega; id. fuerte del país, á 40; cebada, á 28; avena, á 17; habas, á 32; garbanzos, de 100 á 120; lana, de 54 á 58 rs. la arroba castellana; aceite, á 40 idem; vino tinto del año, de 18 á 19 rs. por 16,64 litros; idem blanco, de 14 á 15; aguardiente anisado de orujo, 30 grados, á 50 rs.; de vino, á 64; doble anís, á 82.—P. del C.

PONTEVEDRA 17 de Febrero.

La feria de anteayer estuvo bastante concurrida, habiéndose vendido buen número de cabezas de ganado vacuno; para Portugal se contrataron unas cien parejas de buyes.

Los granos se cotizan como sigue: trigo, á 15 rs. ferrado; cebada, á 11; centeno y maíz, á 9.

Las harinas de primera, segunda y tercera clase, á 17, 16 y 14 rs. la arroba. Las patatas están á 4 reales la arroba castellana.

El tiempo ha mejorado mucho.—El correspondiente.

MALAGA 17 de Febrero.

Hoy tengo mejores noticias que darle, gracias á la mayor demanda que se advierte para los aceites, cuyos caldos han dado ya bastante juego en los últimos dias, pero los precios no se reponen por lo bien surtida que se encuentra la plaza. El efecto del aumento de demanda ha contenido por de pronto el movimiento de baja, que sin los mayores pedidos se hubiera acentuado.

El día 16 entraron 915 corambres con 5.500 arrobas de aceite y el día 15 otras 4.700 arrobas en 781 corambres. El aceite se detalla en puertas á 33 y 33,50 rs. y en bodega á 35,50.

Las harinas han bajado un real en arroba, lo cual se atribuye á lo magnífica que se presenta la próxima cosecha en Andalucía, Extremadura y las dos Castillas.

Los granos se cotizan: trigo, de 45 á 50 rs. la fanega, según la clase; cebada del país, de 27 á 28; idem navegada, de 23 á 24; maíz del país, de 40 á 42; yeros, de 42 á 44.

El vino se demanda con actividad de 32 á 40 rs. la arroba.—P.

IGUALADA (Barcelona) 17 de Febrero.

Por si cree oportuno publicarlas en la CRÓNICA, voy á darle las siguientes noticias.

Esta comarca atraviesa una crisis de las peores que ver ha podido, pues que á causa del pedrisco y mildew solo se ha cosechado la cuarta de una cosecha ordinaria de vino, resultando este, para colmo de desgracias, de pésima calidad. Sin embargo las clases de color vivo y que tienen de 9 á 11 grados de alcohol se pagan de 27 á 30 pesetas la carga de 121 litros.

La cosecha pendiente de cereales promete ser regular, pero hace falta calor y lluvias.

Los jornales que en años anteriores estaban por este tiempo á 12 y 13 rs. hoy se encuentran los obreros que se desean á 8 rs.

Como el sarmiento está lozano se espera abundante cosecha de vino.—J. P.

Llamamos la atencion sobre el anuncio á los vinicultores que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el agrio y doído de los vinos, reuniendo la ventaja de que el uso del mismo es completamente inofensivo á la salud.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc.

H. KEHRIG

Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia.)

El prospecto de la casa se manda gratis á cuantos le pidan.

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA HORTICULTURA

Y SIMIENTES

DE

L. Racaud é hijo, Horticultores

Zaragoza

Sis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos. Cultivos escales de grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras.

Vit Americana «Riparia Silvestris» la más resistente á la filoxera.

Exportacion para todos los puntos de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remiten su catalogo franco por el correo á quien lo pida.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO

de

ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

PROPIETARIO

FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Cultivos en grande escala para la exportación.—Especialidades para la formacion de Parques y Jardines.

Arboles frutales, de paseo y de adorno.—Arbustos de hoja permanente y caediza.—Coníferas.—Magnolias.—Camelias.—Azuleas.—Rhododendrons.—Palmeras.—Ficus.—Dracenas.—Begonias.—Musas.—Geranios.—Heliotropos y toda clase de plantas de jardinería y de salón.

EUCALIPTUS de varias clases para diferentes terrenos y climas.

Coleccion completa de ROSALES de primer orden, ingertos t llo alto; bajo, y francos.

VIDES para la elaboracion de vino en grandes cantidades.

VIDES AMERICANAS, resistentes á la filoxera, procedentes de semilla de los Estados Unidos, de garantizada legitimidad.—Se venden tambien estaquillas de las mismas variedades.

Jacintos, Tulipas, Francesillas, Anémonas, Gladiolos, Peonias, Dahlias y muchas otras clases de cebollas y rizomas de flor.

Numerosa coleccion de CACTUS y demás plantas crasas.—RAMIEN, planta textil muy recomendable y de gran porvenir en España.—Espárragos de Holanda y de Argenteuil.—Transportes en tirifa especial por todas las líneas ferreas de España.—Se remite el catalogo de este año, franco por el correo, á quien lo solicite.

A LAS CASAS EXPORTADORAS

Un tenedor de libros que ha desempeñado con inteligencia dicho cargo en dos de las mejores casas de Francia y España, desea colocarse en otra exportadora en la península.

Dirigirse á la Administracion de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

CORRESPONDENCIA DE LA ADMINISTRACION

Don J. P. (Igualada) —Recibidas 18 pesetas.
» P. del C. (Almendralejo). —Recibidas 24.
» A. R. (Uruñuela). —Recibidas 5,75.
» P. M. (Iniesta). —Recibidas 3.
» E. D. (Geate). —Recibidas 3.
» L. M. (Arévalo). —Recibidas 6.
» Sres. E. B. (Tudela). —Recibidas 20.
» D. A. B. (Almagro). —Recibidas 6.
» M. M. (Socuell mos). —Recibidas 12.
» M. C. (Sacedon). —Recibidas 3.
» J. del A. (Yebes). —Recibidas 6.
» L. M. R. (Torre de Esteban Hambram). —Recibidas 6.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

SUCURSALES: 11, PLAZA DE PALACIO, BARCELONA
6, PUERTA DEL SOL, MADRID

ARADOS á vapor.
TRILLADORAS á vapor.
SEGADORAS.—GUADAÑA-
DORAS.

MAQUINAS Y CALDERAS
de vapor.

ALAMBIQUES

MÁQUINARIA para talleres y
fábricas.

TUBOS Y METALES

BOMBAS DE TRASIEGO

BOMBAS DE RIEGO



AGUSTIN BAY

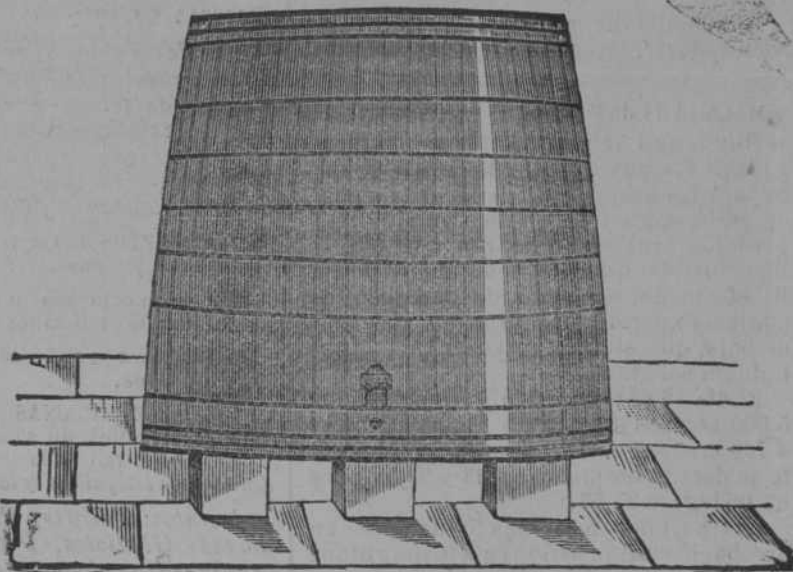
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE

ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO

de grandes dimensiones

Esta clase de en-
vases son muy ne-
cesarios para los
exportadores de
vino, fabricantes
de aguardiente,
en particular para
los labradores,
que los utilizan en
cubos de fermenta-
ción ó de depósito,
con la ventaja de
que en poco local,
y poco coste, al-
macenan y conser-
van grandes ma-
sas de líquidos.
Estas vasijas por
su solidez y bara-
tura, son el enemi-
go mortal de las ti-
najas, y buena
prueba de ello es la
aceptación tan ge-
neral que han te-



nido desde que
fueron premiadas
en la Exposición
Nacional vinícola
que se celebró en
Madrid el año de
1877. Desde esta
fecha los pedidos
van en aumento,
fabricándose por
centenares de va-
rias dimensiones;
pero las más acep-
tadas por regla ge-
neral son las de
3 000 arrobas en
adelante, porque
estas no exceden
sus precios de real
y medio por arro-
ba de cabida.
Para más datos,
precios y pedidos,
dirigirse á su con-
structor.

Lista de las ciudades y pueblos en donde se han instalado cubas de esta clase.

Alicante.—Almansa.—Almudaina.—Aspe.—Arguñón.—Alhaida.—Altea.—Alcalá del Júcar.—Bonares.—Be-
nabar.—Benjama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatrecasas.—Corralrubio.—
Criptana.—Carrion.—El Alzad.—Cocentaina.—Cosluegra.—Carcen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getafe.—Gi-
jona.—Jorquera.—Játiva.—La Puebla.—Madrid.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—
Montaberner.—Muro.—Múrcia.—Motilleja.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puebla del Duque.—
Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—
Santacruz.—Socuéllamos.—Tarazona.—Temelloso.—Tobarra.—Toboso.—Valdepeñas.—Valdeganga.—Villena.—Vi-
llanueva de Alcardete.—Villagarcía.—Villalgorido.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—
Yepes.—Zafra.

A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer com-
pletamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las dife-
rentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura.

Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Antonio del Ce-
rro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

FERRANDO Y PI

CONSIGNACION—COMISION—TRANSITO
CETTE (Francia.)

Dicha casa ofrece sus ser-
vicios en las condiciones admi-
nistradas en esta plaza

PARA LAS VIÑAS

arados de horcate ó timon
PARA UNA ó DOS CABALLERIAS
Sistema E. Vernet, de Beziere
(Francia), privilegiados.—Se garan-
tiza la economía de una mitad de jorna-
les, cuando menos. Es el instrumento
que debe poseer todo viticultor aman-
te de sus intereses.

No fiars de las imitaciones, pues
el único y exclusivo autorizado para la
venta de los legítimos Vernet en Ara-
gon, es el Administrador de «La Re-
vista Vinícola y de Agricultura», Dan-
zas, 5 y 7, 2.ª, derecha, Zaragoza.

PARA LOS VINOS

PRODUCTOS ENOLOGICOS

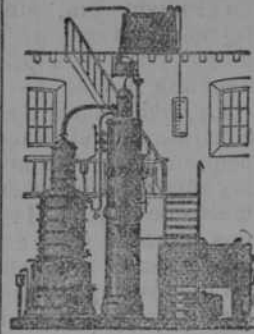
para conservar, clarificar y
mejorar los vinos.

A Rodrigo, Danzas, 5 y
7, segundo, derecha, Zara-
goza.

CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878
DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885



ALAMBIQUES CALDERAS

APARATOS

de destilación y rectificación

Y TODA CLASE DE CALDERERÍA

de cobre y hierro

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU

PRINCESA, 53, BARCELONA

Bombas Fateur, sin rival para el trasiego de vinos.
Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes.
Presas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.
Ebullición y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar bocobes.
Depósitos y bocobes de hierro estañado para alcohol.
Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de
poblaciones.
Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para gran-
des profundidades.
Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Son
de Grantham.
Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.
Locomobiles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler.
Se remiten prospectos y presupuestos.

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Agustin Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Presas y pisadoras de uva

MABILLE

sistema universal de palanca múltiple

Estas presas han obtenido los mayores ho-
nores y los primeros premios en todas las ex-
posiciones de Europa y America en donde se
han presentado.

350 medallas de plata y oro y 10 diplo-
mas de honor.



Bombas No.1 para trasiegos de toda clase de li-
quidos, riegos, incendio, etcétera., 150 medallas,
primer premio en todas las exposiciones, incluso en
la Universal de Paris y Regional de Valladolid de
1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras cla-
ses superiores y especiales para pozos, etc.

Arados Howard los mejores conocidos para vi-
ñedo y toda clase de labor.

Fraguas Portátiles, sencillas y completas para

casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuelle es de
gran potencia.—Filtros veloz de Mesot, compañía, clarifican instan-
táneamente toda clase de líquidos por turbos que sean, así que las heces del
vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido
claro de la vasija.—Malacates.—Molinos harineros movidos por caballe-
ria ó vapor.—Cascadores y aplastadores de pienso movidos á mano y
caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano y con caballería ó va-
por.—Rastras y desgramadoras.—Aventadoras y acibadoras de
cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.—Tijeras de
podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—
Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas
de vapor nuevas y de ocasión.—Alambique Salleron para determinar con
exactitud la fuerza alcoholica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay ade-
más un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar. Sin aumento
de los precios de fabrica se mandara cualquier máquina que se pida si no
estuviese en este depósito. Se remiten catálogos gratis.

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO IX DE PUBLICACION

El periódico agrícola de mayor circulación en España. Cuatrocientos corresponsales
en los centros agrícolas más importantes de España, y en los principales mercados del
extranjero. Minuciosas revistas semanales de los mercados de vinos y cereales. Cotiza-
ciones de los aceites y demás productos agrícolas. Situación agrícola de cada pueblo.
Anuncios á precios económicos: Precios de la suscripción: Semestre en España, 6 pesetas y 10 en el extranjero.